



Getaria maisor.com

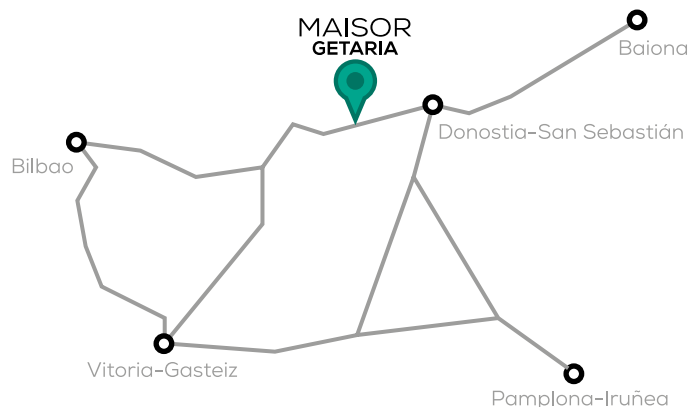
🇮🇹 2025



Savourez la meilleure offre de la Mer

Chez **MAISOR**, nous sélectionnons les meilleures prises saisonnières de la mer Cantabrique, sélectionnées avec soin pour que vous puissiez profiter d'une expérience culinaire incomparable. Spécialistes en anchois, nous nettoyons avec patience, un à un, les filets, avec des techniques traditionnelles.

Anchois en huile et en vinaigre, thon, maquereau, ventrèche, petite sardine ; Des goûts et des textures exquis, qui transmettent la sensation de bon produit, et qui invitent à répéter l'expérience **MAISOR**.



Dans le port de Getaria



“Nous sommes une entreprise née de la tradition de pêche d’une famille qui a toujours été liée à la mer. Après des années de professionnalisme dans le commerce de gros du poisson, MAISOR a été fondée en 1999, franchissant ainsi une nouvelle étape dans le processus de valorisation de notre anchois de la mer cantabrique si prisé. Situés en face du marché aux poissons, dans le port de pêche de Getaria, nous avons la proximité qui nous permet d’acquérir la meilleure matière première, nécessaire à l’élaboration d’un produit de la plus haute qualité”.

Les filets d'anchois de la Mer Cantabrique dans l'huile...



... d'Olive



A40F

Poids net:
80 gr.
Poids égoutté :
40 gr.
N° des filets approximatifs:
17/18
Unités par caisse:
12



... d'Olive

A100F

Poids net:
170 gr.
Poids égoutté :
100 gr.
N° des filets approx.:
38/40
Unidades por caja:
12



... d'Olive

A180F

Poids net:
330 gr.
Poids égoutté :
180 gr.
N° des filets approx.:
53/55
Unités par caisse:
12



... Végétal

A40B

Poids net:
75 gr.
Poids égoutté :
40 gr.
N° des filets approx.:
13/14
Unités par caisse:
12



... Végétal

A130B

Poids net:
230 gr.
Poids égoutté :
130 gr.
N° des filets approx.:
53/54
Unités par caisse:
8



Format spécial
Restauration

... Végétal

A350B

Poids net:
490 gr.
Poids égoutté :
350 gr.
N° des filets approx.:
95/100
Unités par caisse:
4



A29L

Poids net:
50 gr.
Poids égoutté :
29 gr.
N° des filets approx.:
8/11
Unités par caisse:
24



A100L

Poids net:
180 gr.
Poids égoutté :
100 gr.
N° des filets approx.:
34
Unités par caisse:
12

CONSEILS DE CONSERVATION : *L'anchois est un produit semi-conservé ; cet état nécessite une plus grande attention pour sa conservation afin que le produit arrive en parfaites conditions pour être consommé à votre table. Pour cette raison, il est conseillé de :*

- *Toujours conserver le produit au réfrigérateur, entre 5 et 15°C.*
- *Consommer de préférence dans les 6 mois suivant la date d'emballage.*
- *Après ouverture, couvrir d'huile et conserver au réfrigérateur.*
- *A consommer dans les 2-3 jours*



Garum essence d'anchois...



GAR200

Volume:
200 ml.

Unités par caisse:
6

*Format spécial
Restauration*

GARI000

Volume:
1000 ml.

Anchois en salaisons...



SAL150

Poids net:

200 g.

Poids égoutté :

150 gr.

N° pièces approx :

6/7

Unités par caisse:

6

*Format spécial
Restauration*

SAL500

Poids net:

900 gr.

Poids égoutté :

500 gr.

N° des filets
approximatifs:

20/22



**DES AUTRES CAPRICE DE LA
MER CANTABRIQUE :**

Pour le plus sybarite... anchois en salaison, prêt pour être nettoyés et filetés. Apprenez comment le faire à notre « cours d'élaboration d'anchois » (page 8).

Filet d'anchois de la Mer Cantabrique marinés en vinaigre...



V50F

Poids net: **90 gr.**
 Poids égoutté : **50 gr.**
 N ° des filets approximatifs: **9/10**
 Unités par caisse: **12**



V150F

Poids net: **220 gr.**
 Poids égoutté : **150 gr.**
 N ° des filets approximatifs: **26/27**
 Unités par caisse: **12**



V40B

Poids net: **75 gr.**
 Poids égoutté : **40 gr.**
 N ° des filets approximatifs: **6/7**
 Unités par caisse: **12**



V100B

Poids net: **135 gr.**
 Poids égoutté : **100 gr.**
 N ° des filets approximatifs: **13/16**
 Unités par caisse: **12**



V130B

Poids net: **230 gr.**
 Poids égoutté : **130 gr.**
 N ° des filets approx.: **22/23**
 Unités par caisse: **8**



V400B

*Format spécial
Restauration*

Poids net: **480 gr.**
 Poids égoutté : **400 gr.**
 N ° des filets approximatifs: **58/60**
 Unités par caisse: **4**

CONSEILS DE CONSERVATION :

L'anchois est une semi-conserve; cette condition exige une plus grande attention pour sa conservation pour que le produit arrive dans des conditions parfaites de consommation. Pour cela il est recommandable:

- Conservez toujours le produit au réfrigérateur, entre 2 et 6°C.
- À consommer de préférence dans les 3 mois suivant la date d'emballage.
- Après ouverture, couvrir d'huile et conserver au réfrigérateur.
- À consommer dans les 2 à 3 jours

Dos et ventrèche du Thon Blanc en huile...



B150

Poids net:
227 gr.

Poids égoutté :
150 gr.

Unités par caisse:
12



B260

Poids net:
400 gr.

Poids égoutté :
260 gr.

Unités par caisse:
12



B73L

Poids net:
111 gr.

Poids égoutté :
73 gr.

Unités par caisse:
12



VENT

Poids net:
111 gr.

Peso escurrido:
81 gr.

Unités par caisse:
12



BEZP150

Poids net:
227 gr.

Poids égoutté :
150 gr.

Unités par caisse:
12

**THON BLANC
(THUNNUS ALALUNGA):**

Fabriqué à partir de thon frais, pêché en août et septembre. Après sa préparation artisanale, nous le conservons pendant plusieurs mois afin que le produit atteigne sa plus haute expression gastronomique.

**CONSEILS DE
CONSERVATION :**

*- Après ouverture, couvrir d'huile et conserver au réfrigérateur.
- A consommer dans les 2 ou 3 jours*

Anchois du mer Cantabrique fumé en huile...



AH50B

Poids net:

80 gr.

Poids égoutté :

50 gr.

N° des filets approximatifs
7/8

Unités par caisse:

12



AH130B

Poids net:

250 gr.

Poids égoutté :

130 gr.

N° des filets approximatifs
18/19

Unités par caisse:

8

Maquereau du mer Cantabrique fumé en huile...



VERH75B

Poids net:

125 gr.

Poids égoutté :

75 gr.

Unités par caisse:

12



VERH130B

Poids net:

250 gr.

Poids égoutté :

130 gr.

Unités par caisse:

8

Carpaccio de Thon fumé en huile...



BH50B

Poids net:

80 gr.

Poids égoutté :

50 gr.

Unités par caisse:

12



BH130B

Poids net:

250 gr.

Poids égoutté :

130 gr.

Unités par caisse:

8

LE PROCESSUS DE FUMAGE:

Notre processus de fumage traditionnel apporte au produit une texture originale et une saveur exquise. Il est élaboré à froid avec une fumée naturelle qui procède du bois noble sans aucun traitement préalable, il est conditionné et surgelé immédiatement pour assurer la qualité, sans colorant et sans agent de conservation.

CONSEILS DE CONSERVATION :

- Toujours conserver le produit au réfrigérateur, à une température comprise entre 2 et 6°C.
- À consommer avant 50 jours à partir de la date d'emballage.
- Après ouverture, couvrir d'huile et conserver au réfrigérateur.
- Consommer dans les 2 à 3 jours.



Maquereau du Mer Cantabrique mariné en vinaigre...



VER50F

Poids net:
90 gr.
Poids égoutté :
50 gr.
Unités par caisse:
12



VER 100B

Poids net:
135 gr.
Poids égoutté :
100 gr.
Unités par caisse:
12



Petites sardines...



SAR

Poids net:
85 gr.
Poids égoutté :
60 gr.
N° approximatifs:
8/9
Unités par caisse:
72

Crème d'homard...



BOGAV

Poids net:
780 gr.
Contenance:
850 ml.
Unités par caisse:
12

POISSON
BLEU, DE
HAUTE VALEUR
NUTRITIONNELLE

Le poisson bleu est riche en acides Oméga 3, qui contribuent à réduire le cholestérol et le risque de souffrir de maladies cardiovasculaires, ce qui fait que sa consommation plusieurs jours par semaine est fortement recommandée.

:

Expérience MAISOR

COURS D'ELABORATION D'ANCHOIS

Si vous aimez déguster de bons anchois, on vous propose une expérience unique dans laquelle vous apprendrez à élaborer l'authentique anchois de la Mer Cantabrique en huile, avec des techniques traditionnelles et totalement artisanales.

En plus, vous pourrez rapporter les anchois que vous avez préparés.

Tout ça dans notre atelier sur le port de Getaria.



VISITE À L'ATELIER ET DÉGUSTATION DE PRODUITS DE LA MER CANTABRIQUE

Nous vous offrons une expérience inoubliable dans laquelle vous rencontrerez notre atelier artisanal MAISOR. Vous découvrirez les secrets de l'élaboration d'anchois à l'huile et nous terminerons par une dégustation très locale: *anchois, bonite et vin local, txakoli.*

Plus d'info:
info@maisor.com



Dégustations MAISOR



EN CADEAU...
OFFREZ UNE
EXPÉRIENCE QUI A
DU GOÛT À LA MER
CANTABRIQUE

Choisissez votre propre kit de cadeau avec des produits MAISOR personnalisés, on l'enverra n'importe où.



**POUR
ÉVÉNEMENTS...**
SERVICE DE FILETÉ
ET DÉGUSTATION
D'ANCHOIS

Mains artisanes qui filete des anchois de la Mer Cantabrique sur place. Spectacle pour la vue et le palais, sans aucun doute, très approprié pour toutes sortes d'événements. Nous voulons être avec vous aux moments les plus importants.







ATELIER et BOUTIQUE
Portua, 6
20808 Getaria (Gipuzkoa)
Tel. +34 943 140 993

info@maisor.com
www.maisor.com

